

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Air menyusun sebagian besar tubuh manusia. Air yang berada di dalam tubuh ini memiliki fungsi yang sangat vital yaitu sebagai pelarut, media transportasi, katalisator, pelumas, dan pengatur suhu tubuh. Tubuh berusaha agar cairan di dalam tubuh selalu berada dalam jumlah yang tetap atau konstan (Yuniastuti, 2008). Pemenuhan cairan tubuh manusia dapat diperoleh dengan mengonsumsi produk minuman. Saat ini, minuman tidak hanya disajikan untuk menghilangkan rasa haus, akan tetapi juga untuk memenuhi kepuasan sensoris. Hal inilah yang melatarbelakangi perkembangan industri minuman di Indonesia. Industri minuman dituntut untuk memenuhi permintaan masyarakat akan produk minuman dengan berbagai inovasi rasa dan bentuk.

Jelly drink merupakan salah satu inovasi produk minuman yang berkembang pesat saat ini. *Jelly drink* dikembangkan sebagai alternatif produk minuman setengah padat yang dapat menghilangkan rasa haus sekaligus dapat menunda rasa lapar. *Jelly drink* merupakan produk minuman yang berbentuk gel, memiliki karakteristik berupa cairan kental, mudah dihisap, dan memiliki kadar air yang tinggi. Selain bentuk yang berbeda dari produk minuman lainnya, *jelly drink* juga dapat dikembangkan dengan berbagai macam rasa.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *jelly drink* umumnya berupa air, *gelling agent*, dan sukrosa. *Gelling agent* atau bahan pembentuk gel merupakan komponen polimer rantai panjang yang berat molekulnya besar, dapat larut atau membentuk dispersi dalam air dan dapat membentuk

gel. Bahan pembentuk gel umumnya berupa senyawa hidrokoloid seperti karagenan. Peran sukrosa dalam pembuatan *jelly drink* yaitu mengikat molekul air sehingga dapat membantu di dalam pembentukan gel.

PT Triteguh Manunggal Sejati merupakan industri pelopor di Indonesia yang memproduksi *jelly drink*. Hal inilah yang menjadi dasar pemilihan kami untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di pabrik tersebut. PT Triteguh Manunggal Sejati berada dalam naungan Garudafood group. Produk *jelly drink* yang diproduksi oleh PT Triteguh Manunggal Sejati terdiri dari berbagai macam rasa buah-buahan seperti rasa jeruk, jambu, mangga, *blackcurrant*, dan apel yang dikemas dalam *cup* plastik. Oleh karena itu, dengan melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Triteguh Manunggal Sejati diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa, sekaligus dapat menerapkan teori yang telah diperoleh saat berada di lapangan.

1.2. Tujuan

Tujuan kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Triteguh Manunggal Sejati yaitu sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan, melatih mahasiswa untuk mengidentifikasi permasalahan-permasalahan yang terjadi di suatu perusahaan, serta dapat memahami secara langsung proses pengolahan pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses pengolahan produk *jelly drink* yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga produk siap untuk didistribusikan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan langkah penyelesaiannya.

- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mempelajari penggunaan bahan tambahan pangan pada pembuatan *jelly drink*.
- e. Mempelajari sistem pengemasan dan penentuan umur simpan produk *jelly drink*.
- f. Mempelajari sistem penanganan air sebagai bahan baku produk *jelly drink* dan penanganan limbah produk *jelly drink*.
- g. Melatih diri untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja sebenarnya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yaitu:

- a. Wawancara langsung dengan para staff dan karyawan PT Tritегuh Manunggal Sejati.
- b. Observasi lapangan secara langsung dan pencatatan data.
- c. Diskusi langsung dengan pimpinan dan staff PT Tritегuh Manunggal Sejati dalam mengidentifikasi permasalahan beserta langkah penyelesaiannya.
- d. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai pada tanggal 13 Juni 2011 sampai dengan 13 Juli 2011 (23 hari kerja). Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT Tritегuh Manunggal Sejati yang berlokasi di Jalan Raya Mercedes Benz Km. 2,6 Rt. 03 Rw. 04 Desa Cicadas, Kecamatan Gunung Putri, Bogor.